



Vino de la Tierra de Castilla Orchestra Chardonnay

Les vignobles de Chardonnay de Tierra de Castilla prennent de plus en plus d'importance, au fur et à mesure que se développe l'univers des vins de cépage international en Espagne. Les vins de cépage espagnols sont déjà très prometteurs aux yeux du reste du monde.

Région

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE
100 % Chardonnay

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 8 et 10 °C.

Notes de dégustation

Robe jaune pâle avec des teintes dorées. Son nez a des arômes intenses de pomme, de pêche, de fenouil et de fruits tropicaux. Son palais a une douceur crémeuse avec des pointes minérales et fruitées. Une fin en bouche agréable, claire, fraîche et sucrée.

Accords

Un accompagnement idéal pour les plats à base de pâtes, de fruits de mer et de fromages frais.

Informations techniques

Les raisins sont vendangés à leur parfaite maturité pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une courte période de macération froide qui dure environ 6 heures. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 16°C dans des cuves en acier inoxydable pendant une période de 10 à 12 jours. Le processus de vieillissement des lies continue pendant une courte période, donnant naissance à un vin élégant, frais et fruité.